



Persyaratan bahan baku daging rajungan rebus dingin



Daftar isi

Daftar isi..... i

Pendahuluan..... ii

1 Ruang lingkup..... 1

2 Definisi 1

3 Jenis bahan baku..... 1

4 Bentuk bahan baku 1

5 Asal bahan baku 1

6 Mutu bahan baku 1

7 Penyimpanan bahan baku 2



Pendahuluan

Standar persyaratan bahan baku daging rajungan rebus dingin disusun mengingat bahwa untuk mendapatkan produk daging rajungan rebus dingin yang memenuhi standar, diperlukan bahan baku yang memenuhi persyaratan.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari :

- a) Undang Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1994 tentang Pengesahan *Ageement Establishing the World Trade Organization* (Persetujuan Pembentukan Organisasi Perdagangan Dunia).
- b) Instruksi Presiden Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
- c) Keputusan Bersama Menteri Pertanian, Menteri Kesehatan dan Menteri Perdagangan Nomor : 363/Kpts/IK.120/5/1990; 248/Menkes/ SKB/V/1990; 143/Kpb/V/1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Petunjuk Pelaksanaan Instruksi Presiden Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
- d) Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor : 303/Kpts/OT.210/4/94 tentang Standardisasi, Sertifikasi dan Akreditasi di Lingkup Departemen Pertanian.
- e) Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor : 304/Kpts/OT.210/4/94 tentang Komite Akreditasi Departemen Pertanian.
- f) Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia, Pedoman 39 - 1995 yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional.
- g) Joint FAO/WHO *Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission* (CAC/RCP. 16-1978).
- h) Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
- i) Hasil survei di beberapa daerah penghasil daging rajungan rebus dingin seperti Jawa Tengah, Jawa Barat, Jawa Timur, Sulawesi Selatan dan Sumatera Utara.
- j) Hasil uji coba penanganan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BBPMHP), Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 1984 jo. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, perdagangan dan instansi yang memerlukan.





Persyaratan bahan baku daging rajungan rebus dingin

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi; jenis bahan baku; bentuk bahan baku; asal bahan baku; mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku untuk persyaratan bahan baku daging rajungan rebus dingin.

2 Definisi

Bahan baku daging rajungan rebus dingin adalah jenis rajungan segar yang dapat ditangani dan diolah menjadi daging rajungan rebus dingin.

3 Jenis bahan baku

Jenis rajungan yang dapat digunakan sebagai bahan baku daging rajungan rebus dingin adalah sebagai berikut :

1. *Portunus pelagicus* (Swimming Crab. SC / Rajungan).
2. *Podopthalmus vigil* (Blue Greenish. SC / Rajungan Angin).

4 Bentuk bahan baku

Bentuk bahan baku daging rajungan rebus dingin adalah berupa rajungan segar utuh.

5 Asal bahan baku

Bahan baku harus berasal dari perairan yang tidak tercemar. Perairan tercemar adalah perairan yang memerlukan tindakan pengawasan karena pencemaran bahan kimia, biologi, fisik dan biotoksin.

6 Mutu bahan baku

Bahan baku harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

Secara organoleptik bahan baku harus mempunyai karakteristik kesegaran sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- a) Rupa dan warna : bersih, cerah dan belum terjadi pembahan warna.
- b) B a u : spesifik rajungan segar.

7 Penyimpanan bahan baku

Untuk mempertahankan mutu bahan baku daging rajungan rebus dingin, bahan baku harus secepatnya diolah. Apabila terpaksa harus menunggu proses lebih lanjut maka rajungan harus disimpan dengan es dan atau metoda pendinginan lain yang sesuai, dengan suhu 0 - 5 °C saniter dan higienis.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id